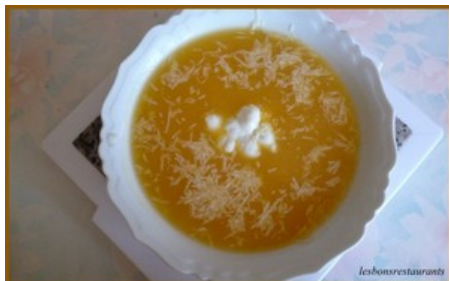


## Soupe à l'ail



Entrée **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*La fête de l'ail ? C'est pour bientôt !*

### Ingrédients

- 200 g d'ail épluché
- 300 g de carottes
- 300 g de pommes de terre
- 700 g de potiron
- 50 g de fromage râpé
- crème
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les carottes, les pommes de terre et le potiron. Pelez et lavez l'ail. Mettez les légumes dans votre cocotte minute. Salez et poivrez.
- 2 Ajoutez 2 litres d'eau. Fermez votre cocotte et laissez cuire 20 minutes à partir de la rotation de la soupape.
- 3 Au bout de ce temps ouvrez la cocotte en respectant les consignes. Mixez votre soupe.
- 4 Saupoudrez votre assiette de fromage râpé et ajoutez-y une noisette de crème fraîche. Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

